

# 绿色食品配送服务 要求

Requirements For Green Food Distribution Service

2022 -05 -10 发布

2022 - 05 -13 实施

中赣国际认证有限公司 发布

# 目 次

目 次 .....	I
前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 管理要求 .....	2
5 服务要求 .....	2

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由中赣国际认证有限公司制定。

本标准主要起草人： 李成。

# 绿色食品配送服务 要求

## 1 范围

本标准规定了绿色食品配送服务的服务要求和管理要求。

本标准适用于本机构对食品配送组织的服务水平评价，也适用于相关组织对自身食品配送的管理评价，提高相关组织服务水平提供参考。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。本文件所引用文件不标注日期或版本号，以现行有效版本为准。

GB/T 33129-2016 《新鲜水果蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》

GB/T 35105-2017 《鲜食果蔬城市配送中心服务规范》

SB/T 10428-2007 《初级生鲜食品配送良好操作规范》

SB/T 10873-2012 《生鲜农产品配送中心管理技术规范》

SB/T 10857-2012 《餐饮配送服务规范》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 食品 Food

各种供人食用或者饮用的成品和原料的物品，包括加工食品，半成品和未加工食品。

### 3.2 配送 Distribution

在经济合理区域范围内，根据用户要求，对食品进行备货、拣选、加工、包装、分割、组配等作业，并按时送达指定地点的物流活动，其中包括备货、控温、集货、搬运、装载、运输、卸货等一系列操作。

### 3.3 绿色配送 Green Distribution

通过选择合理运输路线，有效利用车辆，科学配装，提高运输效率，降低物流成本和资源消耗，并降低尾气排放。主要是从环境保护和节约资源的目标出发，实现配送运输全过程的绿色化。

## 4. 管理要求

### 4.1 通用要求

4.1.1 组织应建立绿色食品配送保障体系，确保其实施和保持，并持续改进其有效性。

4.1.2 针对组织所选择的任何影响服务符合要求的外包过程，组织应确保对其实施控制。

### 4.2 特定要求

4.2.1 组织应建立并实施绿色食品配送管理制度，对食品的绿色配送全流程作业进行规范。

4.2.2 组织应建立并落实包含了服务要求的管理目标，包括但不限于：

- a) 配送路线合理率
- b) 百公里油耗
- c) 车辆空驶率
- d) 车辆使用率
- e) 能源消耗量
- f) 配送及时率
- g) 投诉处理率
- h) 顾客满意率

4.2.3 组织应建立并实施文件和记录控制程序，保持相关文件的有效运行，保留重要的配送记录。

4.2.4 组织应建立并实施合同评审控制程序，对能否满足客户订单需求等进行评审，并保留记录。

4.2.5 组织应建立并实施采购控制程序，对食品采购等过程进行评审，并保留记录。

4.2.6 组织应建立并实施人力资源控制程序，确保配备满足服务要求的各类人员，明确各部门职责划分和各岗位的任职要求，对各类人员进行能力确认和评价，并通过培训等形式对人员进行持续性能的提升和保证，保留人力资源相关记录。

4.2.7 组织应建立并实施应急准备和响应控制程序，制定处理各类绿色食品配送服务异常情况的应急预案，异常情况包括但不限于：交通事故、消防事故、社会治安事件等，对相关人员进行应急预案的培训，定期进行应急演练。

4.2.8 组织应建立并实施设备控制程序，形成食品配送设备台账，制定设备保养计划，保留

设备保养记录等。

4.2.9 组织应建立并实施与客户及售后相关的制度文件，包括但不限于：客户投诉处理、食品召回、客户满意度调查等，寻求服务改进的机会，以满足客户要求和提升客户满意。

## 5 服务要求

### 5.1 服务协议

组织应收集和评审客户需求，与客户达成食品配送的协议，协议可以是纸质合同或订单等。

### 5.2 食品采购

#### 5.2.1 供应商评价

5.2.1.1 应制定相关程序或制度，对供应商进行评价和选择实施管理，并从合格供应商处采购。

5.2.1.2 应对供应商的供货能力，产品质量保证能力等进行动态综合评价，以确定合格供应商，建立并保持“供应商评价表”和“合格供应商名单”。

#### 5.2.2 进货检验与索证、索票

5.2.2.1 应按国家有关规定索取进货产品的相关检疫、检测证明和单据，符合要求后验收。

5.2.2.2 应按国家有关规定对进货产品进行质量和温度检验，分拣后入库，并做好记录。

### 5.3 储存

#### 5.3.1 食品入库要求

5.3.1.1 储存库应清洁、卫生，空气和地面应消毒，消毒后通风除味，依据储存食品特性，设定好适宜的储存室温。

5.3.1.2 食品入库前，应先将库内有异味、霉变以及其他不良情况的食品清理出库。

5.3.1.3 不符合食品安全、卫生有关规定要求的食品不得入库。

#### 5.3.2 库存管理

5.3.2.1 储存库内食品码放方式应不影响库内空气循环和食品的出入，码放地点不宜置于库门附近及人员进出频繁的区域。

5.3.2.2 食品码放时应稳固且有空隙，便于空气循环，保持储存的温度。食品码放应遵循相

应原则，如 621 原则，即离地 6 英寸（约 15 厘米），离墙 2 英寸（约 5 厘米），食品之间间隔 1 英寸（约 2.5 厘米）。

5.3.2.3 应定期对库内食品进行质量抽样检测，确保安全储存，超过保质期食品不得发货。

5.3.2.4 库内的食品应按需、适量储存，以达到合理库存，避免相关资源浪费。

#### 5.4 配送加工

5.4.1 应对配送加工区域进行定期消毒，并保留消毒记录。

5.4.2 食品配送加工后，根据温控要求存放于发货区，做好记录。

5.4.3 食品配送包装在符合相关规定要求之外，宜采用绿色环保的包装材料。

#### 5.5 配送运输

5.5.1 应按客户协议要求并依据先进先出的原则进行发货。

5.5.2 配送运输设备内部应保持清洁和卫生，不能有秽物、碎片或其他不良气味或异味，并保持记录。

5.5.3 配送运输设备内部应保持适宜食品配送温度。

5.5.4 配送运输作业人员应记录装载和卸货的时间、运输设备内部温度。

5.5.5 配送运输作业期间，应减少车厢门的开启次数和时间。

5.5.6 配送运输作业期间当运输设备或设备重要部位受损时，应进行食品的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

5.5.7 组织宜选择新能源配送运输设备，合理规划适宜配送运输路线，在不影响客户订单要求和食品质量安全的前提下，合理调度并有效利用配送运输设备，规范运输过程设备操作，提升设备能源利用率。

5.5.8 按时对配送运输设备进行必要的保养和年检，延长设备使用寿命，提升能源利用率。

#### 5.6 配送完成

食品送达客户指定地点后，配合客户进行相关检查，与客户进行确认收货，漏送食品应与客户协商后进行补送或退货处理，并保留相关记录。

## 5.7 配送后处理

5.7.1 应建立并实施食品召回等制度，以确保存在或可能存在质量安全问题的食品能够被相关方及时的获知和控制，降低危害扩散。

5.7.2 召回的食品应经评价后处理。